



## INSIEME PER FORZA

MOUSSE MODERNA CARATTERIZZATA DALLA GLASSATURA A RAGNETELA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLÈ ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

GRANELLA DI NOCCIOLA

MIELE

g 500

g 600

g 150

g 50

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti (tranne la GRANELLA DI NOCCIOLE) per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, cospargere la superficie con la GRANELLA DI NOCCIOLE e cuocere in forno a 210°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.

### INSERTO CRÈME BRÛLÉE

#### INGREDIENTI

CREME BRULEE

LATTE 3.5% M.G.

PANNA 35% M.G.

g 70

g 250

g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti e portare a leggera ebollizione.

Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 30°C

g 200

### PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio della stessa dimensione dell'inserto di crème brûlée.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

## MOUSSE ALLA NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 200

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 150

ACQUA

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1000

### PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.

Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE - SCALDATO A 55°C

Q.B.

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 60°C

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo in silicone da torta con la mousse alla nocciola.

Inserire l'inserto di crème brûlée e l'inserto croccante e velare con altra mousse.

Chiudere la torta con un disco di rollè e abbattere.

Una volta che il dolce sarà completamente congelato sformarlo.

Glassare il dolce con MIRROR EXTRADARK e spatolare la superficie del dolce con una spatola "sporcata" con del MIRROR EXTRA WHITE.

Posizionare su un piatto e decorare a piacere.



### **RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Per ottenere un effetto "ragnatela" perfetto è importante rispettare le temperature delle glasse riportate in ricetta.